



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★L



Buone Feste



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★L



**Festività
2021 • 2022**

*Grand Hotel Majestic
"Già Baglioni"*





GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
★★★★L



Speciale pranzo dell'Epifania
6 Gennaio 2022

La tradizione a tavola celebrata con piatti tipici
e il Gran Carrello dei Bolliti

Menù alla carta

Delizie e dolcezze Natalizie

Semplici Auguri

Brindisi degli auguri

Aperitivo degli auguri

Cocktail degli auguri

Buffet



Brunch di Capodanno

Pranzo del 1 Gennaio 2022

Uova strapazzate con bacon
Uova alla Benedict
Omelette al formaggio
Salmone affumicato e panna acida
Waffle con frutta di stagione e panna montata
Muffin assortiti
Croissant dolci e salati

Pandoro e Panettone con salse tradizionali
Tenerina
Cheese cake ai frutti rossi
Torta di pere e cannella
Strudel di mele
Piccoli dessert:
Tiramisù,
Morbido al fondente e lamponi

Selezione di pane dal nostro forno,
tigelle e croccanti salati
Focaccia farcita:
prosciutto crudo e squacquerone,
verdure brasate
Sandwiches assortiti:
salmone con robiola al rafano e cetriolo,
petto di pollo con misticanza
e Parmigiano Reggiano,
verdure grigliate e pesto rosso
Mini hamburger di Fassona
Erbazzone
Quiche lorraine
Mini croissant farciti
Burratine e ricottine di bufala

Caprino fresco
Parmigiano Reggiano e Grana Padano
Pecorino di Fossa di Sogliano DOP
Gorgonzola dolce DOP
Taleggio

Lasagna alla Bolognese
Tortellini in doppio brodo di cappone
Orzotto al radicchio di Treviso e salamella
Il gran bollito
Seppie in umido con polentina
Cotolette di pollo alle erbe aromatiche
Lenticchie benaugurali
Purea di patate
Verdure alla griglia

Culatello di Zibello DOP
Mortadella
Coppa
Pancetta arrotolata
Salame gentile
Salame Strolghino

Centrifugato di carote,
mela, limone e ginger
Centrifugato ananas e kiwi
Spremuta di arance
Succo di mela
Pinzimonio di verdure
Tagliata di frutta fresca
Yogurt magro con riso soffiato,
cornflakes e frutta secca

Acqua, vino regionale, caffè, latte, tè

Euro 80,00

Per persona • Iva 10% inclusa

Menù di San Silvestro

Cenone del 31 Dicembre 2021

Entrée dello Chef

Salmone fumè, agrumi e rapa

Antipasti

Carpaccio di gambero rosso, mandorla, rapa rossa e caviale Asetra

Carciofo, tartare di dentice, limone e topinambur

Vino in abbinamento

Franciacorta Bellavista Gran Cuvée Brut

Primi Piatti

Ravioli in farcia di astice e bergamotto, cime di rapa e scamorza affumicata

Risotto alla zucca, scampi alla plancia, lime e squacquerone

Vino in abbinamento

Collio Bianco - Korsic

Secondo Piatto

Ombrina, porro, cardoncelli e bietoline

Vino in abbinamento

Chardonnay Laguna di Sopra - Condé

Dessert

Cre moso al latte e frutto della passione, caramello salato e sorbetto mango e banana

Vino in abbinamento

Occhio di Starna Passito - Tenuta Santa Lucia

Brindisi di mezzanotte con Champagne Laurent Perrier Brut

Panettone e pandoro artigianali con creme in abbinamento

Cotechino con lenticchie

Frutta secca

Frutta esotica

Selezione di Agrumi Italiani

Tè, tisane

Acqua minerale e caffè

Euro 230,00

Per persona • Iva 10% inclusa

La serata sarà accompagnata dalla musica dal vivo

Semplici Auguri

Canapé assortiti: Tre differenti creazioni dello Chef

Panettone con crema al mascarpone

Spumante selezionato dalla cantina
del ristorante I Carracci, acqua minerale e caffè

Euro 25,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone

Brindisi degli auguri

Lollypop di Parmigiano Reggiano

Verdura soffriata

Bonbon di caprino e sesamo nero con zucca

Canapé assortiti:

Salmone affumicato con robiola al rafano e caviale
Mousse di gorgonzola con noci pecan, miele e sedano

Focaccia farcita assortita

Panettone con crema al mascarpone

Spumante selezionato dalla cantina
del ristorante I Carracci, acqua minerale e caffè

Euro 35,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone

Menù di Natale

Pranzo del 25 Dicembre 2021

Entrée dello Chef

Mousse di mortadella, con tigella e polvere di pistacchio

Vino in abbinamento

Spumante Trento DOC - Frescobaldi

Antipasti

Spiedo alla Petroniana con spuma di Parmigiano Reggiano 36 mesi

Zampone in camicia con fiore rosso d'inverno, mosto cotto e rafano

Vino in abbinamento

Sangiovese Riserva - Vigna delle Lepri - Fattoria Paradiso

Primo Piatto

Tortellini in doppio brodo di cappone

Vino in abbinamento

Sangiovese Riserva - Vigna delle Lepri - Fattoria Paradiso

Secondi Piatti

Faraona farcita alle castagne con purea di cannellini e indivia brasata

Il gran bollito alla bolognese

Vino in abbinamento

Cabernet Sauvignon Terre Rosse - Cantine Vallania

Dessert

Tortino di patate Bologna DOP, mandorla e gelato alla crema

Vini in abbinamento

Albana Passito Colle del Re - Umberto Cesari

Panettone e pandoro artigianali con creme in abbinamento

Frutta secca

Mandarini e uva del buon augurio

Piccola pasticceria di Natale

Tè, tisane

Acqua minerale e caffè

Euro 130,00

Per persona • Iva 10% inclusa

Menù della Vigilia

Cena del 24 Dicembre 2021

Entrée dello Chef

Bonbon di patate e baccalà

Antipasti

Carpaccio di gambero rosa, mango, panna acida, caviale Asetra

Capessante scottate con zucca e foie gras affumicato

Vino in abbinamento

Prosecco Valdobbiadene Brut - Duca di Dolle

Primo Piatto

Ravioli di burrata e cicoria con guazzetto di cozze

Secondo Piatto

Ombrina "Corba Rossa del Gargano" verza, fagioli cannellini e carota all'anice stellato

Vino in abbinamento

Liano Bianco - Umberto Cesari

Dessert

Morbido al cioccolato bianco, agrumi e yogurt magro

Vino in abbinamento

Moscato D'Asti - Produttori di Santo Stefano Ceretto

Panettone o pandoro della tradizione con creme

Frutta secca

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, caffè

Euro 130,00

Per persona • Iva 10% inclusa

Aperitivo degli auguri

Lollypop di Parmigiano Reggiano

Airbag di mozzarella

Focaccia farcita assortita

Finger food:

Mousse di gorgonzola con noci pecan, miele e sedano

Manzo marinato con radicchio rosso, frutti di bosco e Parmigiano Reggiano

Piovra arrostita alla mediterranea

Mezzi paccheri al ragù bianco con crema di zucca e squacquerone

Panettone con crema al mascarpone

Spumante selezionato dalla cantina
del ristorante I Carracci, acqua minerale e caffè

Euro 45,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone

Cocktail degli auguri

Canapé:

Salmone affumicato con crema di robiola al rafano, erba cipollina e caviale keta
Crema di caprino e pomodoro con olive e capperi
Mousse di mortadella e pistacchio

Tigelle con culatello

Crescente alle verdure

Piadina arrotolata con squacquerone e rucola

Lasagnetta con zucca e robiola

Panettone con crema al mascarpone

Pandoro con crema chantilly

Frutta secca sabbiata

Clementine ed uva

Spumante selezionato dalla cantina
del ristorante I Carracci, acqua minerale e caffè

Euro 55,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone

Favole sotto l'Albero

Entrée dello Chef con flûte di spumante

Salmone sokeye, mela verde, rafano verde

Capasanta leggermente scottata, sedano rapa, funghi cardoncelli e culatello di Zibello

Linguine Benedetto Cavalieri con cime di rapa,
colatura di alici, bottarga di muggine e limone

Ombrina con verza, fagioli cannellini e carote all'anice

Sfoglia croccante, crema alla vaniglia e lamponi

Panettone o pandoro della tradizione con creme

Frutta secca

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, vini selezionati
dalla cantina del ristorante I Carracci e caffè

Euro 120,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone

Incanto Invernale

Entrée dello Chef con flûte di spumante

Quaglia con porro arrosto, spinacine al salto e carotine baby

Uovo pochè con zucca, biscotto ai porcini e Taleggio

Lasagnetta con verdure di campo, pancetta e ricotta di malga

Gnocchetti di castagne con ragù d'anatra, cicoria e radicchio rosso

Guancia di manzo brasata con purè di patate e verdure glassate

Montblanc

Panettone o pandoro della tradizione con creme

Frutta secca

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, vini selezionati
dalla cantina del ristorante I Carracci e caffè

Euro 95,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone

Buffet

Selezione di finger food

Tartare di manzo Piemontese con salsa tartara e rucola

Flan alle erbe con salsa al blu e nocciole

Salmone con finocchio, pompelmo rosa e caviale keta

Selezione I Carracci di salumi con giardiniera

Selezione di formaggi con confetture, mostarde e miele

Varietà di pane e croccanti del nostro forno

Primo Piatto

Un primo piatto a scelta tra

Mezzi paccheri con crema di broccoletti, culatello e ricotta salata

Lasagnetta con zucca e robiola

Risotto all'Adriatica con pesto di cerfoglio

Secondo Piatto

Un secondo piatto a scelta tra

Brasato di Fassona con purea di patate e verdure glassate

Faraona farcita al radicchio e castagne con patate al rosmarino e peperonata Bolognese

Trancetto di pescato fresco alla Mediterranea con bietina piccante

Dessert

Un dessert a scelta tra

Crostatina alla vaniglia con mele flambate

Tronchetto di Natale ai frutti rossi

Pera al vino rosso con morbido al cioccolato bianco e crumble alla cannella

Acqua minerale, vini selezionati dalla cantina del ristorante I Carracci e caffè

Euro 85,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone

Tradizione Natalizia



Entrée dello Chef con flûte di spumante

Polpette di bollito con salsa verde, bagnetto rosso senape rustica e maionese

Tortellini in doppio brodo di cappone

Passatelli con ragù di salamella al Sangiovese, spuma di Tosone e spinacini

Cappone farcito al radicchio rosso con purea di sedano rapa, cicoria e carotine al burro

Sablé breton con morbido alla vaniglia e pera al Lambrusco

Panettone o pandoro della tradizione con creme

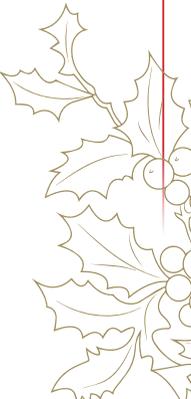
Frutta secca

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, vini selezionati
dalla cantina del ristorante I Carracci e caffè

Euro 85,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone



Magia del Natale

Entrée dello Chef con flûte di spumante

Culatello di Zibello con crescente, friggione e squacquerone

Tortellini in doppio brodo di cappone

Bollito misto con purè di patate e le sue salse

Budino di patate Bologna DOP e mandorle con gelato alla crema

Panettone o pandoro della tradizione con creme

Frutta secca

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, vini selezionati
dalla cantina del ristorante I Carracci e caffè

Euro 85,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone



GRAND HOTEL MAJESTIC
GIÀ BAGLIONI

BOLOGNA
*****L

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Pranzi e Cene Serviti

Classici Auguri

Armonia Natalizia

Magia del Natale

Tradizione Natalizia

Incanto Invernale

Favole sotto l'Albero

Menù della Vigilia

Menù di Natale

Cenone di San Silvestro

Brunch di Capodanno



Classici Auguri

Entrée dello Chef con flûte di spumante

Crème brûlée salata alla zucca con squacquerone e pancetta

Balanzoni verdi bolognesi al burro e salvia con ricotta affumicata

Petto d'anatra all'arancia con patate al rosmarino

Panettone o pandoro della tradizione con creme

Frutta secca

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, vini selezionati
dalla cantina del ristorante I Carracci e caffè

Euro 70,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone

Armonia Natalizia

Entrée dello Chef con flûte di spumante

Manzo marinato con frutti rossi,
Parmigiano Reggiano 24 mesi e radicchio rosso di Treviso

Risotto con pera, pepe di Timut e taleggio

Maialino da latte con tortino di patate al timo e cavolfiore

Tortino di cioccolato con lamponi

Panettone o pandoro della tradizione con creme

Frutta secca

Clementine e uva del buon augurio

Acqua minerale, vini selezionati
dalla cantina del ristorante I Carracci e caffè

Euro 75,00

Per persona • Iva 10% inclusa • Minimo 15 persone